

La pâtisserie

POUR LES PETITS CHEFS & LES GRANDS
GOURMANDS



Tous les mois, nous te
proposons une recette de
goûter et des activités DIY à
faire en famille ou entre amis !



Avril 2022

MERCI INFINIMENT !

Il y a quelques semaines, vous nous avez aidé en répondant à un questionnaire concernant les activités parents-enfants sur Facebook. Vos réponses ont été très importantes dans la création et l'amélioration de notre produit.

Pour vous remercier, tous les mois nous vous proposons un ebook gratuit avec une recette de goûter et des idées d'activités à faire à la maison et adaptées à la saisonnalité.

Nos fiches recettes ont été élaborées pour être imprimées et directement utilisées par les enfants. Photos explicatives et textes simples, tout est fait de manière à ce que vos enfants puissent pâtisser en toute autonomie ! 😊

Tous les mois, nous vous proposons également une idée d'activité à faire à la maison autour des thématiques suivantes: bricolage, peinture, collage, coloriage, etc...

On espère que notre petite attention mensuelle vous plaira et vous sera utile. 😊



Mithu & Nira

SOMMAIRE

RECETTE

01

Lapincakes

IDÉE BRICOLAGE

02

Guirlande Photos

LE MOT DE LA FIN

03

Qui sommes-nous ?



RECETTE

01

Lapincakes

01

Lapincakes



 25-30 MIN

 4 PERS

INGRÉDIENTS



40G BEURRE FONDU



1 OEUF



15G SUCRE



1 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
1 PINCÉE DE SEL



25CL LAIT



PÂTE À TARTINER



200G FARINE



SMARTIES

USTENSILES



1 FOUET



1 LOUCHE



1 CUILLÈRE À SOUPE



1 POÊLE



1 SALADIER



Préparer la pâte



1



CASSE UN OEUF

2



AJOUTE LE SUCRE

3



AJOUTE LE LAIT

4



AJOUTE LA FARINE
ET LE SEL

5



AJOUTE LA LEVURE

6

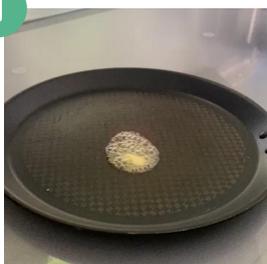


AJOUTE LE BEURRE
FONDU

Cuire la pâte

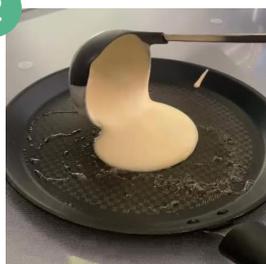


1



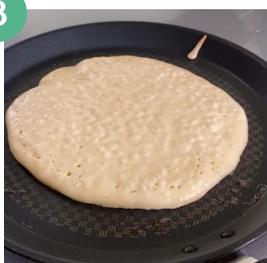
METS UNE NOIX DE BEURRE
DANS UNE POËLE CHAUDE

2



VERSE UNE GROSSE LOUCHE
POUR FORMER LE CORPS

3



RETOURNE QUAND DES BULLES
APPARAISSENT

4



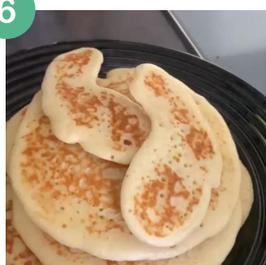
RECOMMENCE POUR FORMER
3 CERCLES MOYENS

5



FORME 2 PETITES OREILLES
AVEC UNE CUILLÈRE À SOUPE

6



TU DOIS AVOIR 1 GROS, 3
MOYENS ET 2 OREILLES

Monter le lapincake [★][★][★]

1



FORME UN LAPIN
COMME SUR LA PHOTO

2



AJOUTER LA PÂTE À TARTINER
ET LES SMARTIES

*Décore le lapin selon
ton envie !*



Scan ou clique



MONTRE-NOUS UNE
PHOTO DE TON LAPINCAKE :) 1

02

Guirlande Photos

🕒 30 MIN

👣 4 ANS +

MATÉRIEL

🪵 PERLE EN BOIS

🪵 PINCE À LINGE EN BOIS

🪢 CORDELETTE DE 1,2 M

📄 RUBAN ADÉSHIF

🎨 PEINTURE



UNE ACTIVITÉ PROPOSÉ PAR MAMAN-PLUME



CLIQUE SUR LA PHOTO POUR AVOIR TOUTES
LES ÉTAPES DÉTAILLÉS DE L'ACTIVITÉ 😊



LE MOT DE LA FIN

03

*Qui
sommes-nous?*

Place aux présentations !



Nous c'est Mithu et Niro, deux sœurs qui avons baigné dans l'univers de la pâtisserie grâce à notre papa cuisinier.

Toute notre enfance, on a eu la chance d'avoir des délicieux gâteaux pour nos anniversaires !!

On a toujours voulu apprendre à reproduire les gâteaux de notre enfance mais on a fait face à différents obstacles... beaucoup de temps à chercher des recettes bien expliquées.. beaucoup d'argent pour s'équiper.. Et parfois on ratait nos gâteaux sans même savoir pourquoi !

C'est comme ça qu'est né **Cake Master**: un kit de pâtisserie simple, ludique pour reproduire nos gâteaux d'enfance sans plus jamais les rater.

APRÈS 1 AN DE TRAVAIL, ON EST ENFIN PRÊTE À DÉVOILER LA VERSION FINALE DE NOS KITS ! POUR MARQUER LE COUP ON VA TRAVAILLER AVEC UN GRAND CHEF FRANÇAIS ..

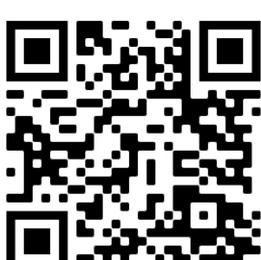
ON VOUS EN DIT PLUS BIENTÔT !!

★
★
★

Suivez-nos aventures!



Cake Master



cakemaster_fr

